

# Roles de tocino con queso



Tiempo de  
preparación

50 min.

Porciones

12

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

## Ingredientes

- 375 gramos de harina
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 12 gramos de levadura seca

- 60 ml de leche
- 3 piezas de Huevo San Juan
- 150 gramos de mantequilla
- 3 tazas de tocino frito o suave
- 15 rebanadas de queso manchego

Cantidad necesaria de:

- Huevo San Juan para barnizar
- Sal de grano para decorar
- Perejil para decorar

## Preparación

1. Para la masa: Mezcla la harina, el azúcar, la sal y la levadura seca; incorpora la leche y el Huevo San Juan®, finalmente agrega poco a poco la mantequilla, hasta obtener una masa lisa y homogénea, reposa en un recipiente engrasado y tapado por 30 min hasta que doble su tamaño.
2. Poncha la masa y extiende, distribuye el queso y el tocino de forma homogénea y enrolla. Enfría los rollos por 1 hora, posteriormente corta de un ancho de 1.5 cm, acomoda en un molde refractario, barniza con Huevo San Juan® y decora con un poco de sal de grano ; hornea por 30 min a 180°C o hasta que esté dorado.
3. Decora con perejil y disfruta.

Estos roles son una excelente opción de desayuno si quieres un pan saladito y sustancioso. Contiene todos los grupos de alimentos y es muy práctico de transportar a donde sea. ¡Quedan deliciosos!